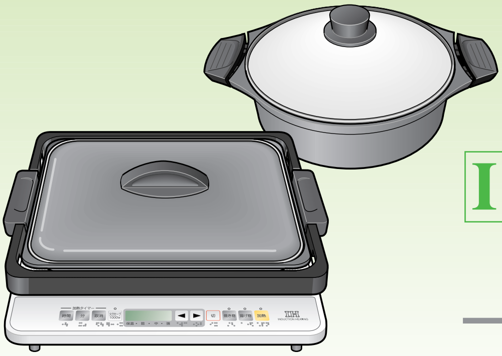
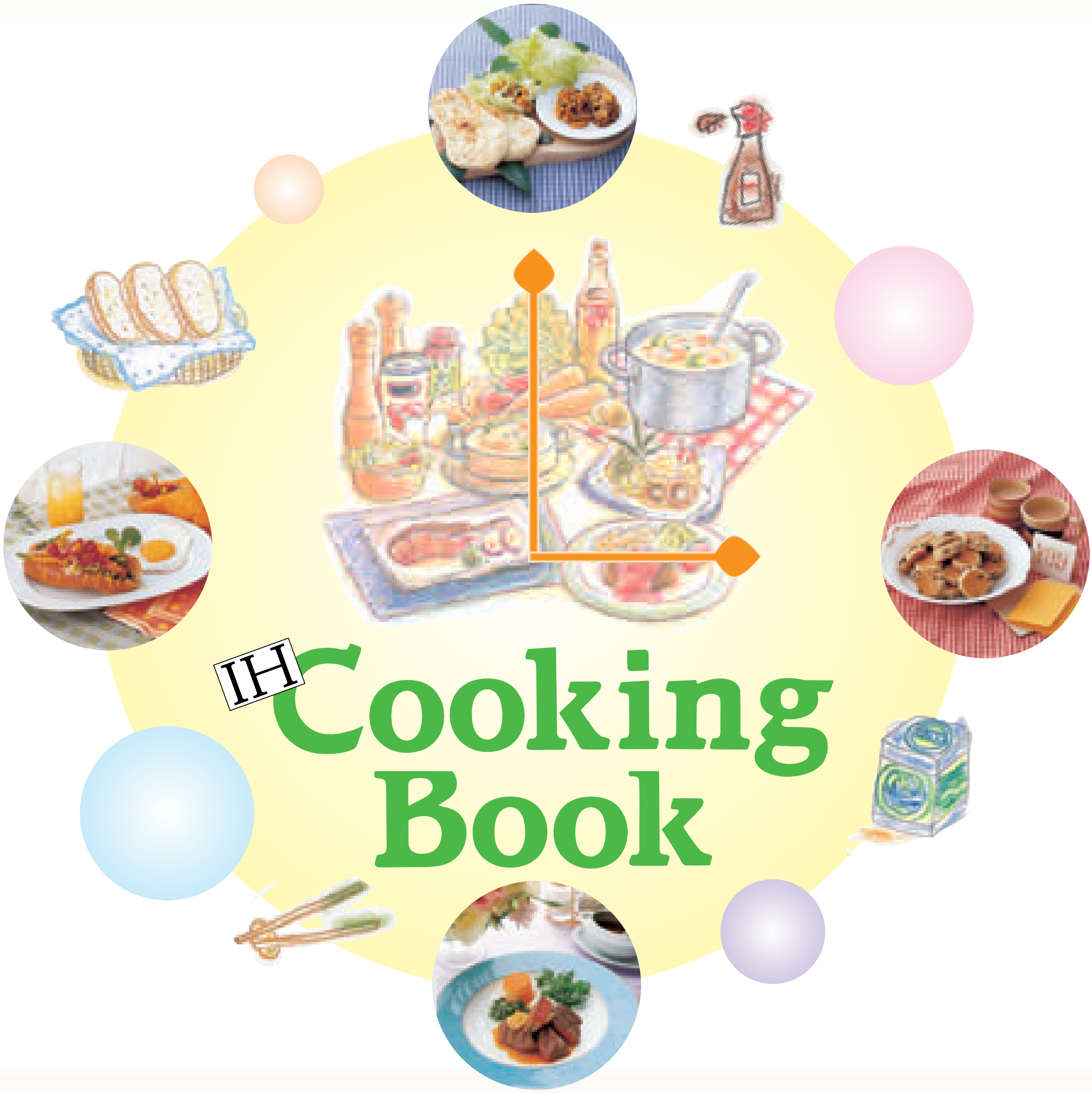


IH 調理器 フラットタイプ（家庭用）
取扱説明書・料理集

品番　KZ−PD1P



このたびは、IH調理器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
  そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

保証書別添付　　上手に使って上手に節電

IH調理器は火を使わない電磁誘導加熱方式 その魅力は…



安全性&高火力

火を使わずになべ自体を発熱させるので
吹きこぼれによる立ち消えの心配がありません。
さらに1,400Wの高火力で調理できます。

幅広いメニューを おいしく調理

焼き物

250℃から保温まで、7段階の温度調節。
焼肉・ステーキからホットケーキまで
おいしく焼き上げます。
また、広々とした専用平面プレートで
団らんメニューをお楽しみいただけます。



加熱

強火から保温まで、7段階の火力調節。
長時間の煮込みに便利なタイマー付きです。



専用なべは、なべ物の下ごしらえをするときに当社の200V IH クッキングヒーターでお使いいただけます。(☞P.10)
※必ずお読みください。

揚げ物

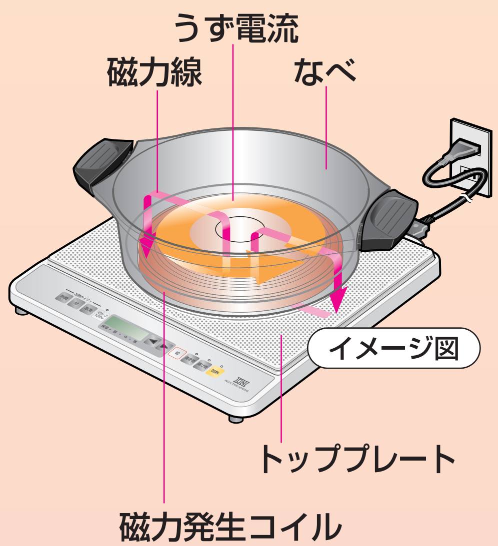
200℃から140℃まで、7段階の温度調節。
材料を入れて一時的に温度が下がっても、
素早く復帰。
揚げ物がカラッと揚がります。



IH 熱源のしくみ

「IH」とは電磁誘導加熱のこと。
磁力線の働きでなべ自体を
ヒーターのように発熱させます。

トッププレートの下にある磁力発生コイルに電気が流れると、磁力線が発生し、磁力線がなべを通るときにうず電流が発生します。
このうず電流がなべの電気抵抗によって熱に変わり、なべ底が熱くなります。



もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

禁止	してはいけない内容です。
指示	実行しなければならない内容です。

警告

発火・火災を防ぐために

揚げ物をするときは

- そばを離れない
- 800g(約0.9L)未満の油で調理しない

- 揚げ物 で調理する
- 必ずあっせんの天ぷらなべを使う
- なべ底が反ったり変形していないなべを使う
- なべは中央に置く

（油温が上がりすぎて発火の原因になります）

いため物・焼き物をするときは

- そばを離れない
- 予熱の火力は弱めにし加熱しすぎない

（少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）

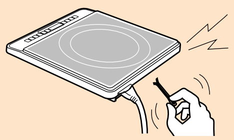
※なべ底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。

火災・やけど・けが・感電を防ぐために

- 液体を加熱するときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（突沸に注意！）

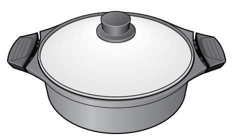
（水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあります）

- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない
- 吸・排気口やすき間にピンや針金など金属製の物を入れない

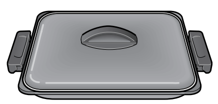


- 本体を水につけたり、水をかけたりしない
- 分解・修理・改造をしない

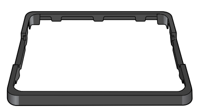
➔修理は販売店にご相談ください。



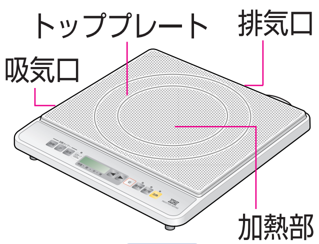
専用なべ



専用平面プレート



ガード



本体

トッププレートには

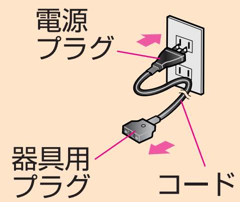
- 鍋以外の物を載せない
  - カセットコンロ・ボンベ・缶詰など（誤って加熱すると爆発します）
- 衝撃（物を落とすなど）を加えない

（ひびが入ったり割れると、感電の原因になります）

プラグやコードの取り扱いに注意（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火・感電の原因になります）

- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- プラグのほこりなどは定期的に取る

➔プラグを抜き、乾いた布でふく。



- 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わない
- コード・プラグを傷めない

傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねるなど

- 器具用プラグ先端にピンやごみを付着させない
- 乳幼児に器具用プラグをなめさせない
- ぬれた手で、プラグの抜き差しはしない

異常・故障時は

■直ちに使用を中止する

（発煙・発火、感電のおそれがあります）

<異常・故障例>

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにヒビ割れができた

➔すぐに電源プラグを抜いて、点検・修理を依頼してください。

安全上のご注意 必ずお守りください（続き）

⚠注意

やけどを防ぐために

不安定な所で使わない

本体が傾いているとなべが滑り落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。

なべ・プレートは不安定な状態で使わない

なべ・プレートがトッププレートからずれた状態で使うと、落下などにより、やけどやけがの原因になります。
- プレートを使う場合はガードを必ずセットしてください。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

やけどの原因になります。
- 調理中は顔を近づけない。

油の飛び散りを少なくするために
- 材料をきちんと下ごしらえする。（☞P.27）
- なべの内側に水滴が付いたまま油を入れない。
- 油が適温にならないうちに材料を入れない。（油温が上がってくると、油が飛び散ります。）

専用平面プレート・専用なべの取っ手やふたつまみがぐらぐらするときは、締め直してから使う （☞P.10）

そのまま使うと、取っ手・ふたつまみが外れてやけどの原因になります。

接触禁止

ふたを取るとき蒸気に触れない

なべ物料理は特に蒸気が勢いよく出るので、やけどに注意する。

接触禁止

ふた・なべ・プレートなどの高温部に触れない

ふた・なべ・プレートなどが熱くなるため、やけどに注意する。

空だきしたり、加熱し過ぎない

やけどや調理物の発火の原因になります。また、なべの破損やトッププレートを汚す原因になります。

調理・湯沸かし以外の目的で使わない

過熱・異常動作による発火・やけどの原因になります。

本体になべ・プレートなどを載せたまま持ち運ばない

滑り落ちて、やけどやけがの原因になります。

アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーンなど、なべ以外の物は載せない

破裂して、けがの原因にもなります。アルミ箔や金属スプーンなどは赤熱します。

接触禁止

使用後しばらくは、なべ・プレートの熱でトッププレートが熱くなっているため手を触れない

やけどの原因になります。

⚠注意

発火・火災を防ぐために

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が働かず、異常加熱し火災の原因になります。
- 揚げ物調理は必ず「揚げ物」キーで行う。

鍋の下に紙・ふきん・汚れ防止カバーなどを敷かない

（温度調節機能が正しく働かず、焦げたり、燃えたりします）

油煙が多く出たら通電を切る

油が高温になっているため続けて加熱すると発火し、火災の原因になります。

吸気口・排気口をふさがない

じゅうたん・テーブルクロス・新聞紙などの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

使用場所

水のかかるところや火気の近くでは使わない

感電・漏電の原因になります。

取り扱い

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

電源・コード

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く

感電や、ショートによる発火の原因になります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く

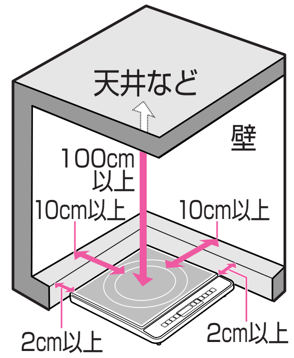
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お願い

周囲の可燃物から、次の距離を離して使う

（可燃物が木製の壁・家具などの場合）

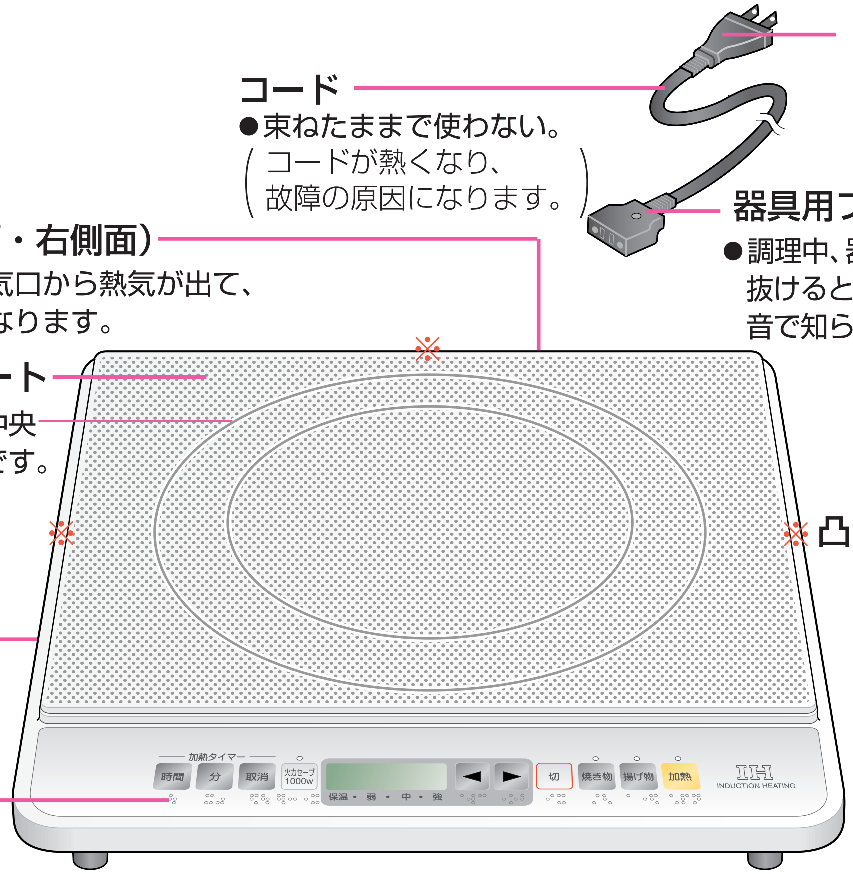
火災の原因になります。
- 片側（右側もしくは左側）は開放する。
- じゅうたん・テーブルクロス（ビニール製）など熱に弱い物の上では使わない。



〔消防法 基準適合〕

各部の名前と扱い方 本体・操作部

本体



電源プラグ

コード
●束ねたままで使わない。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

器具用プラグ
●調理中、器具用プラグが抜けると、「ピピッ」と音で知らせます。

排気口（後面・右側面）
●使用中、排気口から熱気が出て、卓上が熱くなります。

トッププレート
●専用なべを中央に置く目安です。

※凸マーク

吸気口（左底面）

点字

目の不自由な方のために

- トッププレートの中心がわかるように、本体に凸マーク（※印部3か所）を設けています。
- 切 キーにも ═ マークを設けています。
- 操作部の各キーには、機能を意味する点字や凸マークが入っています。
- 点字用の説明ガイドを用意しています。詳しくは、販売店へご相談ください。

操作部

タイマー操作 キー ☞P.17
- 加熱調理のみに使えます。
（揚げ物調理・焼き物調理には使えません。）

☞P.16~17 加熱 キー
☞P.18~19 揚げ物 キー
☞P.14~15 焼き物 キー

表示部　火力・温度調節 キー



火力セーブ キー　切 キー　メニュー キー

お願い

- **IHクッキングヒーターの上で使わない。**
（磁力線によりIHクッキングヒーターが故障する原因になります。）
- **トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない。**
（磁力線により本製品が故障する原因になります。）
- 使用中は本体から磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない。
  - ・ラジオ・テレビなど。（雑音の原因になります。）
  - ・キャッシュカード・自動改札定期券・カセットテープなど。（記録が消える原因になります。）
- **高温のなべやプレートを操作部に当てない。**
（熱による変形の原因になります。）

火力セーブ キーについて

コンセントの電気容量に余裕のない場合は「火力セーブ」キーを押しておくと、最大約1,400Wを約1,000Wに抑えます。

※1,400Wに比べて火力感が弱くなったり、予熱時間が長くなったりします。

使い方

❶「火力セーブ」キーを押す。
●点灯

❷使用する メニュー キーを押す。



●先に メニュー キーを押した場合
- 30秒以内は、火力セーブ 1000w を受け付けます。
- 30秒以上たった場合は、受け付けません。
➡ 切 を押し、❶からセットし直す。

取り消し方

切 を押す。

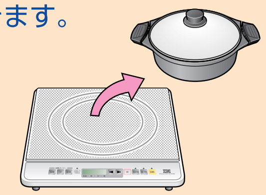
※ メニュー キーを押していない場合は、もう一度「火力セーブ」キーを押すと、取り消せます。
（ランプ消灯）

安全機能について

●なべ無し自動OFF

なべを外すと約１分後に通電が切れます。

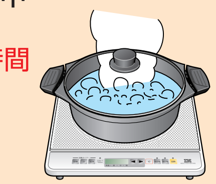
※使えないなべを置いたときもこの機能が働きます。



●切り忘れ防止機能

切り忘れても、自動的に通電が切れます。

焼き物 ・ 揚げ物 で調理中
最終キー操作後 約1時間

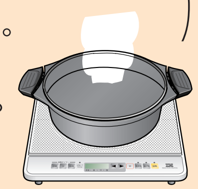


加熱 で調理中
最終キー操作後 約2時間

※タイマーを使ったときは、切り忘れ防止機能は働きません。

●温度過昇防止機能

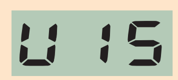
なべ底の温度が異常に上がると、自動的に通電をコントロール。
（特にいため物などの予熱時などに働くことがあります。）
温度が下がると自動的に加熱し始めます。



※少量の油を入れて予熱するときは、火力を弱めてください。
（油の温度が急激に上がると、発火するおそれがあります。）

●揚げ物そりなべ検知

揚げ物の予熱時、なべ底に約1mm以上の反りがあったり、変形していると、発火防止のため、自動的に通電を停止して表示でお知らせ。



※予熱の途中で油を継ぎ足したときや、なべ底に異物や汚れがこびり付いたときも働くことがあります。

各部の名前と扱い方 専用平面プレート・ ガード・専用なべ

専用平面プレート

● 焼き物調理用

●200V IH クッキングヒーターにかけたり、他のIH調理器などで使わない

専用なべ

● なべ物・煮物・煮込み用

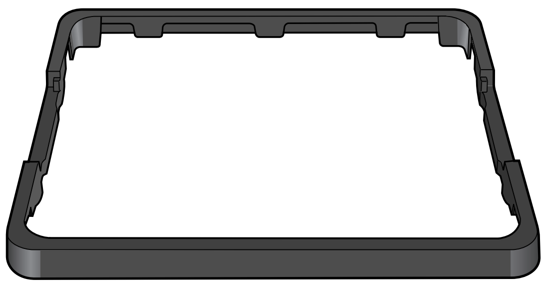
●揚げ物はしない

（正しい温度調節ができません。）



ガード

● 平面プレート専用



次のことは使用上差し支えありません

● 使用中、「ピチッ」という音がすることがありますが、なべやプレートの熱膨張によるものです。

● 使用中、なべの種類によっては「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすと、止まることがあります。

● 使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音などがします。

● ご使用に伴い、なべやプレートの調理面が多少黒くなることがあります。

● なべやプレートの裏面は特殊加工をしています。ご使用に伴い、多少変色することがあります。

● 使い初めに排気口などからにおいがすることがあります。

200V IH クッキングヒーターで専用なべを使うときのお願い

なべ物の下ごしらえのみにお使いいただけます。

※なべ底（裏面）やフッ素樹脂を損傷する原因になりますので、必ず次のことをお守りください。

● 他社のIHクッキングヒーターでは使わない。

● ラジエントヒーターでは使わない。

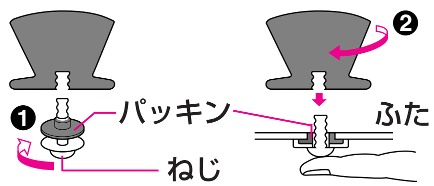
● 1500W以上（「強」以上）の火力では使わない。

● 予熱以外は空焼きをしない。
（予熱は中火以下です。）

● 焼き物・いため物をしない。

● なべを水につけたままにしたり、なべ底（裏面）に水が付いた状態で長時間放置しない。

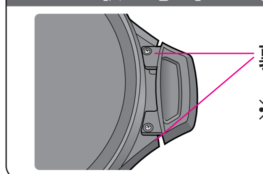
ふたつまみ（なべ）の取り付け方



❶ねじを回して、ふたつまみから外す。

❷ふたの裏面からねじをはめて指で支え、ふたつまみを回して取り付ける。

取っ手（なべ）が緩くなってきた場合



裏面のねじを締め直す。

※専用平面プレートも同様に締め直せます。

専用平面プレート・専用なべの扱い方

調理面のフッ素樹脂を傷めないために

● ガスコンロなどの他の熱源にかけない。

● 予熱のとき以外は、空焼きをしない。

● 市販の金属製のおたまや、へら・ナイフ・フォークなど角や先端が鋭利なものは使わない。

※プレートには、付属の専用金属へらまたは木製・樹脂製のへらを使う。

※なべ物には、木製・樹脂製のおたまを使う。

● 強くこすらない。

※プレート上で肉などかたいものを切らない。

※へらの角や先端では、強くこすらない。

※コーナー部は傷付きやすいので注意する。

● ていねいに取り扱う。
（落としたり、金属などのかたい物に当てて傷を付けない。）

● 熱いうちに水につけて急冷しない。

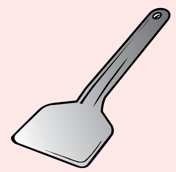
● 調理後は早めにお手入れする。
（調理物を入れたままにしたり、水につけたまま長時間放置しない。）

裏面の特殊加工を傷めないために

● 洗ったあとは、すぐに裏面の水気をふき取る。

（ぬれたまま放置すると、裏面の特殊加工がさびて、はがれる原因になります。）

付属品



専用金属へら（1本）

● 使用中、プレートに放置しない。

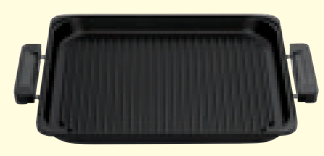
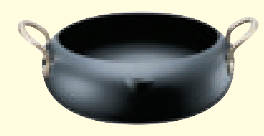
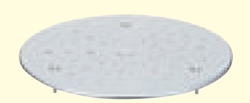
● 追加購入は、お買い上げの販売店でお求めください。

部品番号	希望小売価格
AFK03−175	630円

〔税込・2008年10月現在〕

別売品・あっせん品などの紹介

焼肉プレート・天ぷらなべ・蒸し板をお求めいただきますと、ステーキ、揚げ物、蒸し物などのメニューをお楽しみいただけます。

	専用焼肉プレート（別売品）	天ぷらなべ（あっせん品）	蒸 し 板（別売部品）
			
品番	KZ−NY8	KZ−TT2	AZU80−237−0U
希望小売価格	9,450円	2,100円	1,365円
大きさ（約）	幅32.4cm×奥行28.6cm×深さ1.9cm	内径22cm×深さ7.5cm	内径25.6cm×高さ3.1cm

〔税込・2008年10月現在〕

● お買い上げの販売店へお問い合わせください。

使えるなべの見分け方

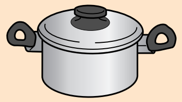
●なべをお求めになるとき・お手持ちのなべを確かめたいときは、下記内容を参考にしてください。

材 質

鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー ○



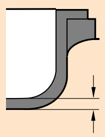
ステンレス ○



有磁性ステンレス （18−0）

ステンレス一層なべ （18−8・18−10）

なべ底の厚さが



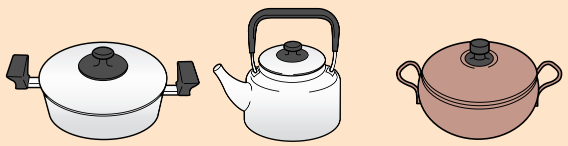
●0.8mm以下のもの	○
●0.8mmを超え1.5mm以下のもの 火力が弱くなるものがあります。	△
●1.5mmを超えるもの 2mmを超えると 加熱できないものがあります。	×〜△

多層なべ ●間に鉄を挟んでいるもの
●底が18-0ステンレスのもの △〜○

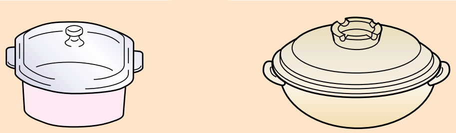
なべ底に磁石が付かない多層なべは
火力が弱くなるものがあります。

※間にアルミや銅を挟んでいるものは
加熱できません。

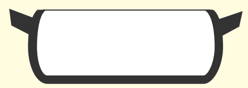
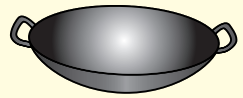
アルミ **銅** ×

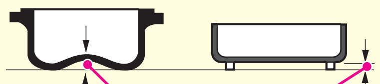
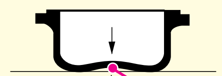


耐熱ガラス **陶磁器**（土なべなど） ×



形 状

直径	○	12〜26cm	 12〜26cm
底の形状	○	平らでトッププレートに密着するもの	 ●厚みが0.6mm以下のものはなべ底が反ることがあります。
底の形状	×	中華なべなど底が丸いもの	

加熱調理	揚げ物調理
× 約4mm以上の反りや脚があるもの  約4mm以上	× 約1mm以上の反りや脚があるもの  約1mm以上

アドバイス

●市販のなべをお求めになるときは、財団法人「製品安全協会」の SG CH SG IH SG CH·IH マークのあるなべをお勧めします。

揚げ物は

●必ずあっせん天ぷらなべをお使いください。（☞P.11）

加熱調理用のなべ（揚げ物調理以外）は、
IH調理器本体で使えるかどうかを見分けられます。

加熱調理用のなべの見分け方



1 なべに水を入れ中央に置く

2 プラグを接続する（❶→❷）

3 点灯 加熱 を押す

○ 使えるなべは 火力表示が点灯



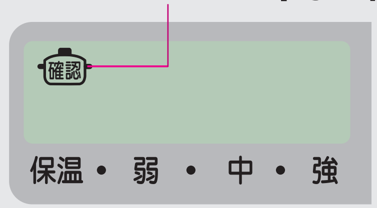
確認したらすぐに 切 で通電を切る。
（そのまま放置すると、なべが熱くなります。）

●ステンレス（特に多層なべ）は、使えると見分けても、なべの材質や形状によっては火力が弱くなる場合があります。

●使えると見分けても、加熱し続けると本体内部高温検知が働いて、通電が切れるなべがあります。
（U 17 ☞P.29）

× 使えないなべは

約3秒後に「なべ確認マーク」を表示

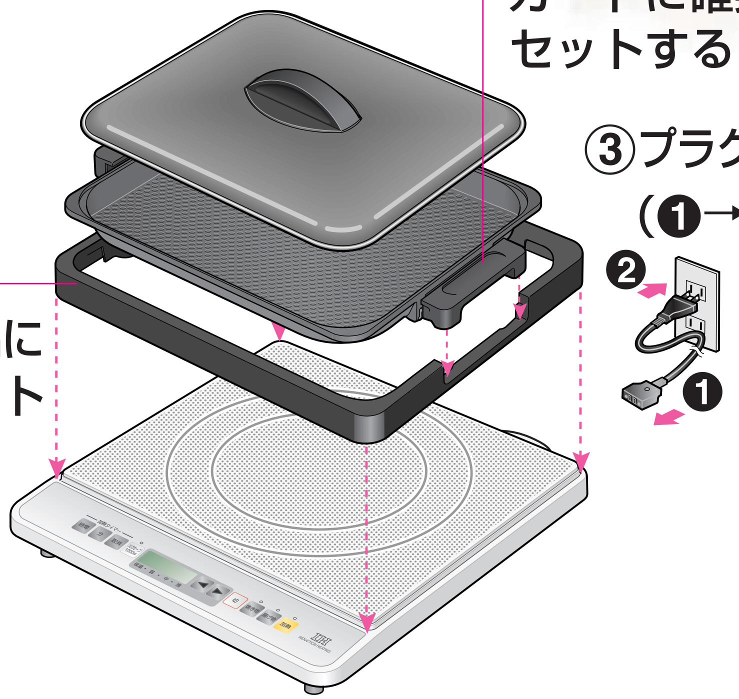


約1分後に表示が消え通電が切れる

消灯 加熱

焼き物 **調理** 焼き物・焼肉

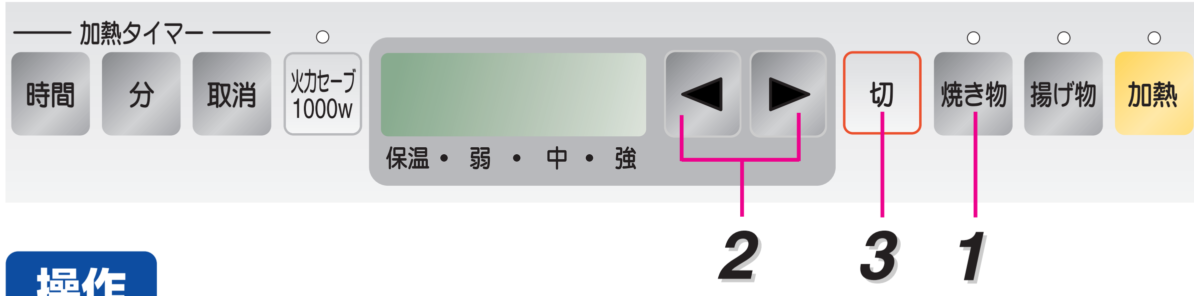
準備



メニュー例と温度調節の目安

温度（約）℃	100(保温)	140	160	180	200	230	250
専用平面プレート		薄焼き卵	ホットケーキ	ハンバーグ	お好み焼き	ぎょうざ	焼きそば
			クレープ			ステーキ	炒　飯
専用焼肉プレート（別売品）						焼肉	焼肉

- 材料の量・質、焼けぐあいなどにより、様子を見て温度を調節してください。
- 専用焼肉プレート（別売品）を使うと、網目の付いたステーキ・焼肉がおいしく焼けます。



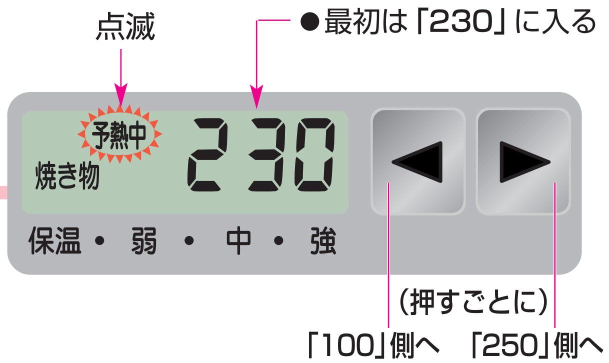
操作

1 焼き物 **を押す**

点灯

2 ◀ ▶ **で**

温度を合わせ予熱する



予熱時間の目安ー約7分
（専用平面プレートでふたをして230℃に合わせたとき）

設定温度になると「予熱中」の表示が消え
ブザーで予熱完了をお知らせ

焼く

※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3 **調理が終わったら**

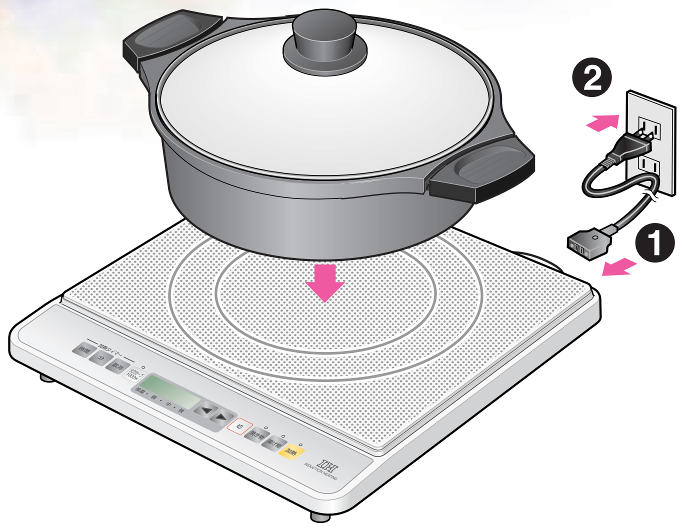
切 **を押し プラグを抜く**

消灯 焼き物

※調理後すぐに本体から専用平面プレートとガードを外して他の所に置かない。
（プレートからの熱で、置き場所によっては敷物が変形する原因になります。）

焼き物調理 焼き物・焼肉

加熱 調理 なべ物 煮物・煮込み



準備

①なべを本体中央に載せる

②プラグを接続する
（❶→❷）

メニュー例と火力調節の目安

★タイマーを使うと便利なメニュー

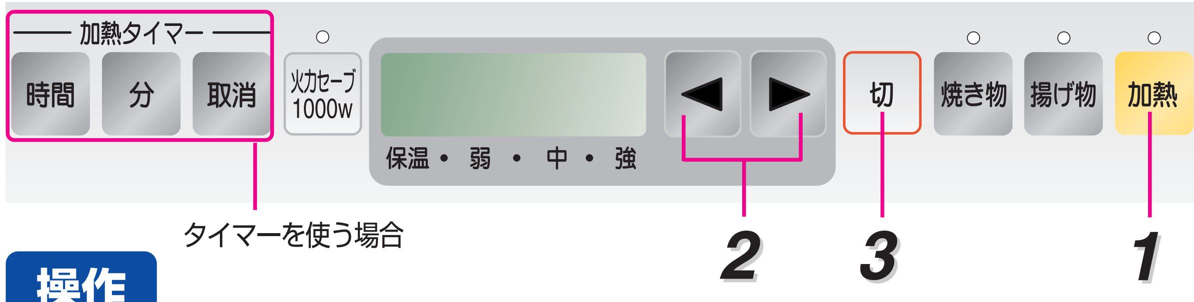
火力は矢印の範囲で調節する
○ 沸騰させたり、煮立てるときの火力
● 煮るときの火力

		保温	微弱	弱	やや弱	中	やや強	強	
	火力（約）	75W相当	150W相当	260W相当	450W	700W	900W	1400W	
なべ物	すき焼き 寄せなべ・水炊き キムチなべ				●	●	●	○	火力「強」で沸騰させ、煮えぐあいを見ながら火力を弱める。
煮物	★筑前煮 ★肉じゃが			●	●	●		○	
煮込み	★黒豆			●				○	火力「強」で沸騰させ、火力を弱めて煮る・煮込む。
	★おでん			●	●			○	
	★カレー・シチュー ★ロールキャベツ			●	●	●		○	

● 火力の目安は専用なべを使用した場合です。
なべの種類・形状・材質、材料の量などによって、火力が異なってきます。様子を見て火力を調節してください。

● いため物などの予熱は火力を弱めにして、加熱し過ぎないようにご注意ください。
- 少量の油を入れて強火で加熱した場合、油の温度が急激に上がると発火する恐れがあります。
- なべ・フライパンの底が薄いものや反っているものは、強火で予熱すると赤熱することがあります。

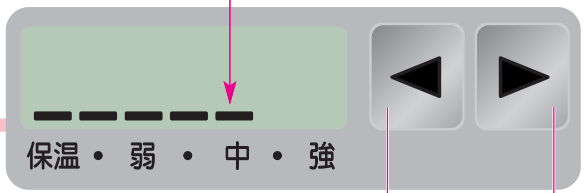
● 「火力セーブ」キーを使用時は火力表示「強」で1,000Wになります。



操作

1
点灯
加熱 を押す

2
●最初は「中」に入る



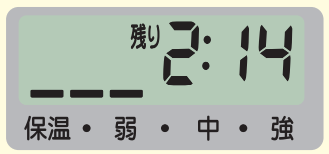
（押すごとに）
「保温」側へ　「強」側へ

◀ ▶ で

火力を調節しながら調理する

タイマーを使う場合　セットできる時間：1分～ 9時間55分

時間 分 を押して時間をセットする



● 残時間は1分刻みで減る。

タイマーが終了すると、ブザーが鳴り、自動的に通電が切れる

時間 …1時間刻み

分 …20分までは1分刻み
20分以降は5分刻み

● 押し続けると早送りができる

取消 …タイマーの取り消し

※長時間お使いになるときは、吹きこぼれや焦げ付きなどにご注意ください。

3
調理が終わったら

切 を押し プラグを抜く

消灯
加熱

揚げ物 調理



準備

①天ぷらなべに900g（約1L）の油を入れ本体中央に載せる

②プラグを接続する（❶→❷）

- ●必ずあっせんの天ぷらなべを使う。（☞P.11）
- ●800g（約0.9L）未満の油では調理しないでください。
- ●天ぷらなべは加熱部の中央に置いてください。

メニュー例と温度調節の目安

<table>
<tr><th>温度（約）℃</th><th>140</th><th>150</th><th>160</th><th>170</th><th>180</th><th>190</th><th>200</th></tr>
<tr><td rowspan="5">あっせん天ぷらなべ

油900g（約1L）を使った場合</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="2">手作りコロッケ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td colspan="3">魚介類の天ぷら
冷凍食品（コロッケ・えびフライなど）</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="3">フライ・串かつ・
とりのから揚げ（骨無し180℃）</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td colspan="2">野菜の天ぷら
ドーナツ</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">大学いも</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

● なべの材質・形状、食材などによって、表示と実際の油温がずれることがあります。
調理のできぐあいにより、温度を調節してください。

上手に揚げるポイント

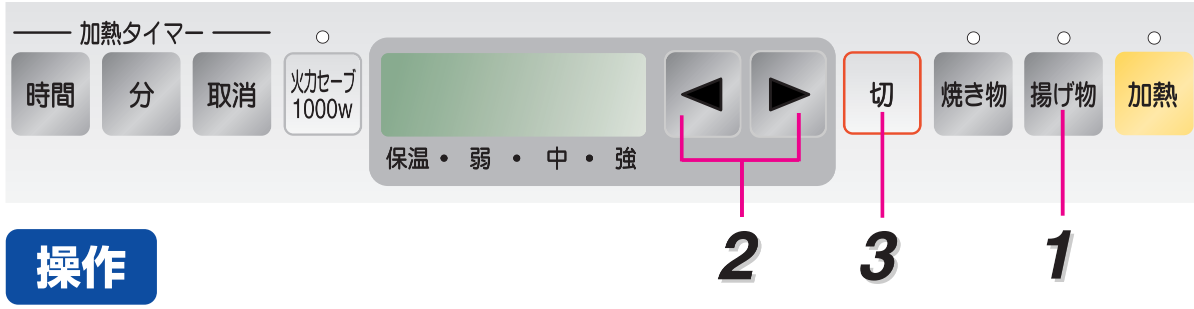
温度 ●材料に適した温度で揚げる。

衣 ●天ぷらの衣は冷水を使い、混ぜ過ぎない。
（白い粉が残る程度に混ぜる。）

油 ●新しい油を使う。
細かい泡が多く出る油は、古くなっています。

材料 ●一度にたくさん入れない。
（油の表面積の半分程度までに。）

でき上がりの目安
●材料が浮き上がり、周囲の泡が小さくなります。

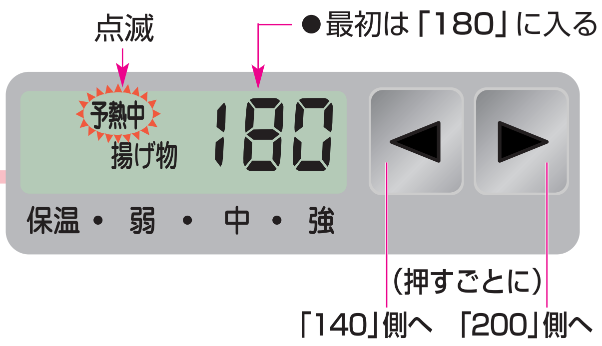


操作

1

点灯

揚げ物 **を押す**



2

◀ ▶ **で**

温度を合わせ予熱する

予熱時間の目安：約8分30秒
（あっせん天ぷらなべに油900g（約1L）を入れ、180℃に合わせ たとき）

⇩

設定温度になると「予熱中」の表示が消えブザーで予熱完了をお知らせ

揚げる

※調理中、温度を変更すると再び「予熱中」が点滅します。
この場合は、設定温度になってもブザーが鳴りません。

3

調理が終わったら

切 **を押し プラグを抜く**

消灯
揚げ物

お知らせ

トッププレートが熱いうちに揚げ物をすると次の現象が起きる場合があります。

- ●予熱時間が長くなったり、予熱完了のブザーが鳴らない。
- ●表示より実際の油温が低くなる。（故障かな？ ☞P.29）

- ●なべ底・トッププレートに異物や汚れが付いたまま使わない。
- ●予熱中に油を継ぎ足さない。（油温が低くなることがあります。）

⇩

揚げ物そりなべ検知 が働いて加熱を停止することがあります。（ U 15 ☞P.28）

揚げ物調理

朝 メニュー

和風朝ご飯セット（4人分）



355kcal

焼きおにぎり
ご飯 ……480g
Ⓐ しょうゆ ……大さじ2
Ⓐ みりん ……大さじ1

焼きサーディン
おくら ……4本
ミニトマト ……8個
オイルサーディン ……140g

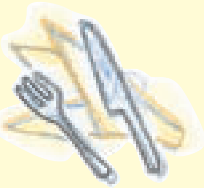
準備

- ご飯を8等分して、おにぎりにし、Ⓐを両面に塗る。
- おくらは小口切り、ミニトマトは半分に切る。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「180」で専用平面プレートを予熱する。
❷中央におにぎりを載せ、両面をこんがりと焼く。
❸おにぎりを取り出し、おくら・ミニトマト・オイルサーディンを載せて焼く。

エネルギー（カロリー）は1人分の目安です。
（おやつメニューは1個分の目安）



ホットドッグ（4人分）



442kcal

ホットドッグ
ホットドック用パン ……4本
ホットドッグ用ソーセージ……4本
アスパラガス ……4本
たまねぎ……中1/2個
ピーマン ……2個
にんじん……小1/2本
バター・サラダ油 ……各適量
塩・こしょう ……各少々
ケチャップ・マスタード ……各適量

付け合わせ（目玉焼き）
卵 ……4個

準備

- アスパラガスは5cmの長さに切って下ゆでする。
- たまねぎは串切り、ピーマンとにんじんは千切りにする。
- パンをオーブントースターなどで温め、バターを塗る。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「230」で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませ、ソーセージ・野菜類をいため、塩・こしょうで味を調える。
❸パンに②を詰め、ケチャップとマスタードをかける。
❹専用平面プレートに卵を割り、ふたをして蒸し焼きにする。

ブランチ メニュー

焼きそば（2人分）



631kcal

中華蒸しめん ……2玉
豚バラ薄切り肉 ……120g
にんじん……中1/3個
ピーマン ……2個
もやし ……80g
キャベツ ……2枚
サラダ油 ……小さじ1
塩・こしょう ……各少々
だし汁 ……50ml
焼きそばソース ……大さじ4
天かす・青のり・紅しょうが ……各適宜

準備

- 豚肉は幅2cmに切る。
- にんじん・ピーマンは千切りにし、キャベツはざく切りにする。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「250」で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませ、豚肉をほぐしながらいためる。色が変わったら野菜を加えて、塩・こしょうをし、よくいためる。
❸プレートの中央を開け、ほぐしためんを載せ、だし汁をかけて、蒸し焼きにする。
❹めんに肉・野菜類を混ぜ、焼きそばソースを加えてからめ、塩・こしょうで味を調える。
❺お好みにより、天かす・青のりをふり、紅しょうがを添える。

フレンチトースト（2人分）



535kcal

フレンチトースト
食パン ……2枚
Ⓐ 卵 ……1 1/2個
Ⓐ 牛乳……180ml
Ⓐ 砂糖 ……大さじ1
Ⓐ バニラエッセンス ……少々
バター……20g
ジャム・はちみつ ……各適宜

付け合わせ（ベーコンポテトサラダ）
ベーコン ……50g
じゃがいも ……中1個
きざみパセリ ……適宜
塩・こしょう ……各少々

準備

- 食パンをⒶに浸しておく。
- ベーコンは1cm幅に切る。
- じゃがいもは千切りにし、下ゆでする。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「200」で専用平面プレートを予熱する。
❷バターを載せてプレート全面になじませ、浸しておいた食パンの両面を焼く。
❸ベーコンとじゃがいもをいため、塩・こしょうで味を調え、パセリをふりかける。
❹お好みにより、フレンチトーストにジャム・はちみつを付ける。

昼 メニュー

ミンチ肉のナン・レタス包み（4人分）



325kcal

合い挽き肉 ……280g
にんにく ……1片
たまねぎ・パプリカ ……各1/2個
にんじん ……中1/3本
じゃがいも ……小1個
なす ……1本

Ⓐ
- 塩 ……小さじ1
- こしょう …少々
- 白ワイン…大さじ1
- ケチャップ …大さじ1 1/2
- カレー粉…大さじ1
- 粉末スープの素 …5g

Ⓑ
- 砂糖 …小さじ1
- しょうゆ…大さじ1
- 豆板醤…小さじ1/2
- ごま……適量

サラダ油 ……大さじ1
ナン・レタス ……各適宜

準備

- にんにく・たまねぎはみじん切りにし、その他の野菜は8mm角に切る。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「250」で専用平面プレートを予熱する。
❷油（大さじ1）を熱し、野菜をいためる。
❸プレートの中央を開け、合い挽き肉をいためたあと、野菜と合わせる。
❹半分に分けた③にⒶ、Ⓑでそれぞれ味を付ける。
❺お好みにより、ナン・レタスに包んでいただく。

チヂミ（2人分）



278kcal

にら ……1/3束
にんじん ……中1/2本

Ⓐ
- 小麦粉 ……80g
- おから ……20g
- 卵 ……1/2個
- だし汁 ……180ml
- 塩 ……小さじ1/2
- 一味唐辛子 ……小さじ1/4

ごま油 ……大さじ1

Ⓑ
- しょうゆ・酢 ……各大さじ1
- ごま油 ……小さじ1/4
- 砂糖 ……小さじ1
- 一味唐辛子・おろしにんにく…各少々

準備

- にらは5cmの長さに切る。
- にんじんは5cmの長さの千切りにする。
- Ⓐを合わせ、にらとにんじんを加えて、からめる。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「200」で専用平面プレートを予熱する。
❷ごま油をなじませ、プレート全面に材料を広げて焼く。焦げ目が付いたらへらで切って裏返し、押さえつけながら焼く。
❸Ⓑに付けていただく。

おやつ メニュー

カントリー風ビスケット（約50個分）



49kcal

Ⓐ
- 薄力粉 ……220g
- グラニュー糖 ……40g
- 砂糖 ……40g
- ベーキングパウダー ……小さじ1
- オールスパイス（シナモン）…小さじ1/4

無塩バター ……130g
卵 ……中1個
チョコチップ ……50g
打ち粉（強力粉）……適量

準備

- バターは1cm角に切って、30分程冷蔵庫で冷やしておく。
- ボールにⒶを入れ、両手で軽く混ぜる。冷やしておいたバターを加えて、手でこすり合わせるようにして混ぜ合わせる。
- 卵を加え、手で押さえつけるようにしながら混ぜる。
- チョコチップを加えて混ぜ、一つにまとめて平らにする。ラップできっちりと包んで、冷蔵庫で30分程休ませる。
- 台の上に打ち粉を振って生地を載せ、めん棒で厚さ5mmに伸ばして型（直径約40mm）で抜く。

調理

❶焼き物キーを押し、温度「160」で専用平面プレートを予熱する。
❷生地を並べ、焼き色が付いたら裏返して10分程焼く。

あっせん 天ぷらなべを使って



バナナドーナツ（約20個分）



82kcal

バナナ ……150g

Ⓐ
- 薄力粉 ……150g
- ベーキングパウダー ……小さじ2

Ⓑ
- 卵 ……1個
- 砂糖 ……大さじ3
- 牛乳 ……大さじ1
- 溶かしバター ……20g

バニラエッセンス ……少々
揚げ油 ……900g（約1L）
粉砂糖 ……適量
※油量は必ずお守りください。

準備

- バナナは包丁で刻み、ピューレ状（どろっとした状態）にする。
- Ⓐは合わせてふるう。
- ボールにⒷを入れて混ぜ、バナナ・バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。さらに、Ⓐを入れて、粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。

調理

❶天ぷらなべに揚げ油を入れ、揚げ物キーを押し、温度「170」で予熱する。
❷スプーン2本で生地の形を整えて、油の中へ落として揚げる。
❸冷めたら、粉砂糖を振りかける。

夜 メニュー

ちゃんちゃん焼き（5人分）



287kcal

生鮭 ……………………………5切れ
白菜 ……………………………2枚
春菊……………………………1/3束
たまねぎ ……………………小1個
にんじん ……………………中1本
生しいたけ…………………10枚
バター …………………………20g
Ⓐ みそ ………………………大さじ5
　 砂糖 ………………………大さじ3
　 酒 …………………………大さじ4
※その他、キャベツ・もやし・ピーマン
　ねぎ・しめじ・えのきだけなど。

準備

- 白菜・春菊は根元を切ってざく切り、たまねぎは串切り、にんじんは千切りにする。
- 生しいたけは石づきを除き切れ目を入れる。

調理

❶**焼き物キー**を押し、温度**「230」**で専用平面プレートを予熱する。
❷バターをなじませ、鮭を中央に並べ、たまねぎ・にんじん・しいたけを周囲に散らす。
❸Ⓐを全体にかけた後、白菜を載せ、ふたをして10分程加熱する。
❹最後に春菊を加えて、1分程ふたをして加熱する。

ハンバーグ（4人分）



351kcal

ハンバーグ
たまねぎ ……………………………1個
パン粉………………………1/2カップ
牛乳 ……………………………大さじ2
合い挽き肉 ……………………300g
Ⓐ塩・こしょう・ナツメグ…………各適量
卵 ………………………………………1個
サラダ油 ……………………………適量
付け合わせ
さつまいも（輪切り） ……………1本
ブロッコリー（塩ゆで）・ミニトマト …各適量

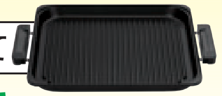
準備

- たまねぎはみじん切りにし、油を熱して薄く色付くまでいためて冷ます。
- パン粉は牛乳で湿らせる。
- ボールに合い挽き肉を入れ、粘りが出るまで手でしっかりと練り、Ⓐで下味を付け、パン粉・卵・たまねぎを加えさらに練る。
- 4等分して両手にたたきつけて空気を抜き、小判型にまとめる。

調理

❶**焼き物キー**を押し、温度**「180」**で専用平面プレートを予熱する。
❷油をなじませハンバーグとさつまいもを入れ、焼き色を付ける。
❸焦げ目が付いたら裏返し、ふたをして焼く。中心に串を刺してみて、澄んだ汁が出てきたら焼き上がり。

別売品 専用焼肉プレートを使って



ステーキ（4人分）



1,143kcal

ステーキ
牛肉（ステーキ用） ………………4枚
にんにく ………………………………1片
サラダ油 ……………………………大さじ1
塩・こしょう ………………………各少々
付け合わせ
にんじん（輪切り） ………………1/2本
じゃがいも（輪切り） ……………2個
グリンピース ………………………60g
Ⓐ 水 ………………………………1カップ
　 バター …………………………20g
　 塩 ………………………………小さじ1/3
　 砂糖 ……………………………小さじ1

準備

- にんじん・じゃがいも・グリンピースをⒶで煮る。
- 肉は包丁の背で軽くたたき、すじを切り、焼く直前に表面に塩・こしょうする。

調理

❶**焼き物キー**を押し、温度**「230」**で焼肉プレートを予熱する。
❷油をなじませにんにくと肉の両面を焼く。

一口メモ

ステーキ肉は片面を焼き上げてから裏返して手早く焼く。何回も返すと肉汁が流れ出てしまいます。

別売部品 蒸し板を使って



山菜おこわ（4人分）



293kcal

もち米 ……………………3合（450g）
山菜（水煮） ……………………150g
Ⓐしょうゆ・みりん …………各大さじ1/2
水（打ち水用） …………………150ml
Ⓑ だしの素（粉末）・塩 ……各小さじ1/2
　 砂糖 ……………………………小さじ1
　 みりん …………………………大さじ1
　 しょうゆ ………………………大さじ2/3

準備

- もち米を洗い、水に充分に浸す。（新米は6～8時間、古米は8～12時間。）
- 山菜の水煮をⒶで煮て、ざるに上げたもち米と混ぜる。
- Ⓑに水を加えて150ml（50ml×3回分）にし、打ち水にする。
- 専用なべに蒸し水（600ml）を入れて、蒸し板を置き、水でぬらしてかたく絞った蒸し物用ふきんを敷く。その上に山菜を混ぜたもち米を入れ、平らにしてふたをする。

調理

❶**加熱キー**を押し、火力**「強」**で湯気が出るまで5～8分程加熱する。
❷火力**「中」**に下げ、**タイマーを35分**に合わせる。
❸残り時間が**25・20・15**を表示したときに打ち水（1回約50ml）を振り、さっと混ぜる。

夜 メニュー

すき焼き (4人分)



980kcal

牛肉 ……………………………600g
焼き豆腐 ………………………1丁
白菜…………………………1/4株
長ねぎ …………………………2本
春菊 ……………………………2束
生しいたけ ……………………8枚
糸こんにゃく …………………1袋
牛脂 ……………………………適量
Ⓐ砂糖・しょうゆ・酒 ……各適量
卵（溶く）……………………4個
※その他、たまねぎ・もやし・ごぼう
しめじ・えのきだけなど。

準備

- 牛肉・焼き豆腐・白菜・長ねぎは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、生しいたけは石づきを除き切れ目を入れる。
- 糸こんにゃくはさっとゆで、適宜に切る。

調理

❶加熱キーを押し、火力「強」で専用なべを熱し、牛脂を溶かす。
❷牛肉をいため、Ⓐで味付けをし、残りの材料を加えて煮る。
❸溶き卵に付けていただく。

キムチなべ (4人分)



471kcal

豚肉（薄切り肉） ……………400g
もめん豆腐 ……………………1丁
白菜のキムチ …………………400g
春菊 ……………………………2束
えのきだけ ………………1パック
もやし …………………………1袋
水 ………………………5カップ
だし昆布 ……………10cm1枚
Ⓐ［ 酒・信州みそ …………各大さじ3
　　砂糖 ……………………小さじ1/2

準備

- 豚肉・もめん豆腐・白菜のキムチは適宜に切る。
- 春菊は根元を切り、えのきだけは石づきを除く。

調理

❶専用なべに分量の水とだし昆布を入れ、加熱キーを押し、火力「強」で加熱する。沸とう直前にだし昆布を取り出し、白菜のキムチとⒶを加え、煮立てる。
❷豚肉・もめん豆腐・野菜類を入れて煮る。

一口メモ

残ったスープにご飯を入れて雑炊にしたり、うどんやめんを入れてもおいしくいただけます。

あっせん 天ぷらなべを使って



串揚げ (4人分)



569kcal

えび ……………………………8尾
鶏肉 ……………………………200g
貝柱 ……………………………8個
グリーンアスパラガス …………8本
小麦粉・パン粉 ……………各適量
卵（溶く）……………………2個
竹串 ……………………………適量
揚げ油 ……………900g（約1L）
ソース・レモン ……………各適量
※油量は必ずお守りください。

準備

- えびは殻と背わたを取り、鶏肉は一口大に切る。
- グリーンアスパラガスは根元を切り、半分に切る。
- 各材料を竹串に刺し、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に付ける。

調理

❶天ぷらなべに揚げ油を入れ、揚げ物キーを押し、温度「170」で予熱する。
❷串を揚げる。
❸お好みにより、ソースを付けるか、レモンをくし形に切り、絞っていただく。

油の飛び散りを少なくするために



材料に含まれる水分や空気は、加熱されると膨張して破裂し、油が飛び散ってやけどの原因になります。
油の飛び散りやすい材料は、切り目を入れる・水分をふき取るなどの下ごしらえをしましょう。

切り目などを入れる

●えび
尾の先を切って水分を出す。



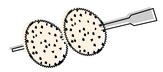
●いか
皮をむいて両面に切り目を入れる。



●ししとう
縦に切り込みを入れる。



●ゆで卵（うずらなど）
串などをさす。



水分をふき取る

●魚介類
●特にしいたけやピーマンなどの野菜



ドーナツなどの生地には

●必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる
油の飛び散りを防ぐ役割があります。



揚げ過ぎに注意

特に次の材料は揚げ過ぎると破裂します。

●けんさきいかやするめいかなど
●コロッケ　●ゆで卵（うずらなど）
●中が空洞の野菜（ししとう・オクラなど）

なべに揚げ残しがないように、常に確認しましょう。

お手入れ プラグを抜き、各部が冷えてから行う

本体・トッププレート

ご使用に伴い、トッププレートは汚れてきます。

●これは飛び散った調理物・油などが加熱時に焼き付いて付着し、変色・色ムラとなったものです。

汚れたまま使うと、変色・こびり付きの原因になります。
ご使用のたびにお手入れしてください。



軽い汚れ 絞ったふきんでふき取る。

油汚れ
薄めた台所用洗剤（中性）をふきんにしみ込ませて、ていねいにふき取る。

トッププレートの取れにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉（ジフなど）を付け、丸めたラップやアルミ箔でこすり取る。

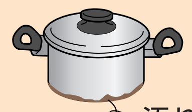
吸・排気口にほこりがたまっている場合
掃除機で吸い取る。
（ほこりが付いたままで使うと、故障の原因になります。）

専用平面プレート・専用なべ・プレートふた・なべふた・ガード

❶ 冷えてから薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗う。
※なべふたは熱いうちに水につけて急冷したり、ふたの表面（ガラス）を傷付けない。
（割れる原因になります。）
※金属製のたわし・スポンジのナイロン面は使わない。
（プレートやなべのフッ素樹脂がはがれる原因になります。）

❷ **すぐに調理面や裏面の水気をふき取り、充分乾かしてから収納する。**

アドバイス
なべ底の汚れもきれいに取り除きましょう！
（トッププレートに焼き付いてトッププレートが汚れる原因になります。）



故障かな？ 故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

	こんなときは	ここが原因	直し方
U表示	**表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直してください。**		
U表示	U 12 吸・排気口目詰まり検知	吸・排気口をふさいでいる、ほこりがたまっているなどで本体内部の温度が高くなった。	吸・排気口をふさいでいるものを取り除く。吸・排気口にたまったほこりを手入れする。（お手入れ☞上記）
U表示	U 15 揚げ物そりなべ検知 ※ピピ…とブザーでもお知らせします。	天ぷらなべの底に約1mm以上の反りがあったり変形している。	反ったり変形していない天ぷらなべを使う。
		なべ底やトッププレートに異物や汚れがこびり付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ☞上記）
		予熱中に油を継ぎ足したり、トッププレートが熱いうちに揚げ物をした。	切キーを押し、トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
		揚げ物キーで湯沸かしなどの加熱調理をすると、表示することがあります。	

	こんなときは	ここが原因	直し方
U表示	**表示内容を確認してから、切キーを押し、再度操作し直してください。**		
U表示	U 17 本体内部高温検知	IH調理器に適さないなべで調理を続けていて本体内部の温度が高くなった。	反ったり変形していない使えるなべで調理する。
		なべ底やトッププレートに異物やこびり付いた汚れが付いている。	異物やこびり付いた汚れを取り除く。（お手入れ☞P.28）

	こんなときは	ここが原因	直し方
電源	**キーを押しても受け付けない**	電源プラグ・器具用プラグが確実に差し込まれていない。	プラグを正しく差し込む。
なべセット	**キーを押すと、なべ確認マークが表示され、約1分後に消灯する** なべなし自動OFF	なべを置いていない。	なべを置く。
		使用中になべを外した。	
		使えないなべを載せた。	IHで使えるなべを使う。（使えるなべの見分け方☞P.12）
		なべの位置が中央からずれている。	なべをトッププレートの中央に置く。
キー設定	**タイマーが使えない**	焼き物キー・揚げ物キーで調理している。※加熱調理のみタイマーが使えます。	
キー設定	**焼き物キー・揚げ物キーを受け付けない**	タイマーがセットされている。	取消キーを押し、タイマーセットを取り消す。
キー設定	**火力セーブキーの設定・取り消しができない**	メニューキーを押してから約30秒以上たっている。	切キーを押し、再度キー操作する。
使用中	**●表示と実際の油温がずれる**	温度の高い油を使って予熱した。	トッププレートを冷ましてから常温の油を使って予熱する。
使用中	**●揚げ物の予熱時間が長過ぎたり、油温が低い**	焼き物調理の直後などトッププレートが熱いときに揚げ物をした。	トッププレートを冷ましてから再度キー操作する。
使用中	**使っている途中で通電が停止した** 切り忘れ防止機能	焼き物キー・揚げ物キーで1時間、加熱キーで2時間以上キー操作をしていない。	再度、キー操作する。※2時間以上の煮込みなどにはタイマーを使う。
使用中	**火力感が弱い**	火力セーブキーを押している。	切キーを押し、再度キー操作する。
使用中	**使っている途中で火力感がなくなった** 温度過昇防止機能	なべ底の温度が異常に上がると自動的に通電をコントロールします。温度が下がると、自動的に加熱し始めるのでそのままお使いください。※空焼きの場合もあるのでなべの中を確認してください。	
使用中	**加熱中になべから音がする**	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジーン」などの共振音がすることがあります。なべの位置をずらすか、置き直すと止まることがあります。●通電を切らずになべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが故障ではありません。	
使用後	**スイッチを切っているのに本体の一部が温かい**	プラグを接続していると、本体内蔵のマイコン部で約1.2Wの電力が消費されますが、差し支えありません。	使用後はプラグを抜く。

●電源プラグを抜き差しするときに電源プラグの先端に火花が飛ぶことがありますが、これは瞬間的な放電によるもので、故障ではありません。

●以上の処置で直らないときや H が出たときは・・・

H01 H02 H03 H06 ➡
●プラグを抜き、再度プラグを差し込んでみる。
●表示が消えない場合は故障です。
お買い上げの販売店に修理をご相談ください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…

- **修理は**
  サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
- **使い方・お買い物などのお問い合わせは**
  「お客様ご相談センター」へ！

■ 保証書（別添付）

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

※本製品は、業務用にはお使いいただけません。業務用的に使用された場合は、保証期間内でも原則として有料修理となります。

■ 補修用性能部品の保有期間 6年

当社は、このIH調理器の補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。
注）補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

「故障かな？」（☞P.28〜29）に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、**お買い上げの販売店**へご連絡ください。

- **保証期間中は**
  保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
- **保証期間を過ぎているときは**
  修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- **修理料金の仕組み**
  修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料 は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
部品代 は、修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	IH調理器
品番	KZ-PD1P
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバーディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

修理に関するご相談

パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。
- 最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時〜20時

電話 フリーダイヤル **0120-878-365**（パナは365日）
■携帯電話・PHSでのご利用は… **06-6907-1187**
FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256-5444 **Osaka** (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays /Sundays / national holidays)

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

パナソニック
修理ご相談窓口

ナビダイヤル（全国共通番号） **0570-087-087**

- 呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等、ナビダイヤルがご利用できない場合は、最寄りの修理ご相談窓口に直接おかけください。

- 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区

地域	所在地	電話
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7	☎(011)894-1251
旭川	旭川市2条通16丁目1166	☎(0166)22-3011
帯広	帯広市西20条北2丁目23-3	☎(0155)33-8477
函館	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）	☎(0138)48-6631

東北地区

地域	所在地	電話
青森	青森市大字浜田字豊田364	☎(017)775-0326
秋田	秋田市外旭川字小谷地3-1	☎(018)868-7008
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43	☎(019)645-6130
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18	☎(022)387-1117
山形	山形市平清水1丁目1-75	☎(023)641-8100
福島	郡山市亀田1丁目51-15	☎(024)991-9308

首都圏地区

地域	所在地	電話
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19	☎(028)689-2555
群馬	前橋市箱田町325-1	☎(027)254-2075
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3	☎(029)864-8756
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2	☎(048)728-8960
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5	☎(043)208-6034
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17	☎(03)5477-9780
山梨	甲府市宝1丁目4-13	☎(055)222-5822
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16	☎(045)847-9720
新潟	新潟市東区東明1丁目8-14	☎(025)286-0180

中部地区

地域	所在地	電話
石川	金沢市横川3丁目20	☎(076)280-6608
富山	富山市根塚町1丁目1-4	☎(076)424-2549
福井	福井市問屋町2丁目14	☎(0776)21-0622
長野	松本市寿北7丁目3-11	☎(0263)86-9209
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5	☎(054)287-9000
愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10	☎(052)819-0225
岐阜	岐阜市中鶉4丁目42	☎(058)278-6720
高山	高山市花岡町3丁目82	☎(0577)33-0613
三重	津市久居野村町字山神421	☎(059)254-5520

近畿地区

地域	所在地	電話
滋賀	栗東市霊仙寺1丁目1-48	☎(077)582-5021
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4	☎(075)646-2123
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5	☎(06)6359-6225
奈良	大和郡山市筒井町800番地	☎(0743)59-2770
和歌山	和歌山市中島499-1	☎(073)475-2984
兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4	☎(078)796-3140

中国地区

地域	所在地	電話
鳥取	鳥取市安長295-1	☎(0857)26-9695
米子	米子市米原4丁目2-33	☎(0859)34-2129
松江	松江市平成町182番地14	☎(0852)23-1128
出雲	出雲市渡橋町416	☎(0853)21-3133
浜田	浜田市下府町327-93	☎(0855)22-6629
岡山	岡山市田中138-110	☎(086)242-6236
広島	広島市西区南観音1丁目13-5	☎(082)295-5011
山口	山口市小郡下郷220-1	☎(083)973-2720

四国地区

地域	所在地	電話
香川	高松市勅使町152-2	☎(087)868-6388
徳島	徳島市沖浜2丁目36	☎(088)624-0253
高知	高知市仲田町2-16	☎(088)834-3142
愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1	☎(089)905-7544

九州地区

地域	所在地	電話
福岡	春日市春日公園3丁目48	☎(092)593-9036
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044	☎(0952)26-9151
長崎	長崎市東町1919-1	☎(095)830-1658
大分	大分市萩原4丁目8-35	☎(097)556-3815
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2	☎(0985)63-1213
熊本	熊本市健軍本町12-3	☎(096)367-6067
天草	天草市港町18-11	☎(0969)22-3125
鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33	☎(099)250-5657
大島	奄美市名瀬朝仁町11-2	☎(0997)53-5101

沖縄地区

地域	所在地	電話
沖縄	浦添市城間4丁目23-11	☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。　0608

仕様

電源		交流100 V　50-60 Hz 共用
消費電力		1,400 W
火力調節（約）		75 W相当～1,400 W
温度調節	焼き物（約）	100(保温)～250 ℃
	揚げ物（約）	140～200 ℃
タイマー		1分～9時間55分
コード長さ		1.9 m
本体	大きさ（約）	幅36.6 ㎝　奥行38.1 ㎝　高さ5.5 ㎝
	質量（約）	3.0 kg
専用平面プレート	大きさ（約）	幅32.4 ㎝　奥行28.6 ㎝　高さ2.2 ㎝
専用なべ	大きさ（約）	内径26.2 ㎝　深さ6.4 ㎝
	満水容量（約）	3.3 L

●プラグを接続しただけでの消費電力は約1.2Wです。

	専用平面プレート使用時	専用なべ使用時
大きさ（約）	幅41.1 ㎝　奥行38.4 ㎝　高さ13.6 ㎝	幅37.7 ㎝　奥行38.1 ㎝　高さ19.6 ㎝
質量（約）	5.6 kg（ふた・ガードを含む）	5.3 kg（ふたを含む）

愛情点検　長年ご使用の IH 調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

- 焦げ臭いにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- プラグ・コードが異常に熱くなる
- コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- トッププレートにひび割れができた

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご相談ください。

便利メモ　おぼえのため記入されると便利です

お買い上げ日	年　月　日	品番	KZ－PD1P
販売店名	☎（　　）	お客様ご相談窓口	☎（　　）

＊心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品をご使用にあたって、念のため専門医師とよくご相談ください。

パナソニック株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651－2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02－818
S1008S0